Tort migdałowy Provence

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1636 razy.

40 dkg. migdałów słodkich obranych zrumienić w piecu, przepuścić przez maszynkę i utrzeć w donicy na gładką masę; oddzielnie ubić pianę z 6 jaj. Potem połowę migdałów utartych wymieszać z 20 dkg. cukru miałkiego, przesianego i z pianą, masę tę wyłożyć w dwie tortownice, papierem wyłożone, i odpiec w bardzo wolnym piecu, uważając, aby się tylko lekko zrumieniła. Wyjąwszy z pieca, papier zwilżyć i zdjąć, a ciasto przełożyć następująca masą: 30 deka masła niesolonego utrzeć na śmietanę, dodać pozostałą część migdałów utartych, 20 deka cukru, 1/2 laski wanilii utartej i 1/2 kwaterki śmietanki lub mleka zimnego, dobrze rozetrzeć. Wierzch, oszprycować w ładny deseń masą marengową, postawić na kilka minut do pieca, aż podeschnie, potem zaraz postawić w zimnym miejscu.

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"